scanned by Reina

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№04 (126) февраль 2009

журнал для тех, кто любит готовить

www.gastronom.ru

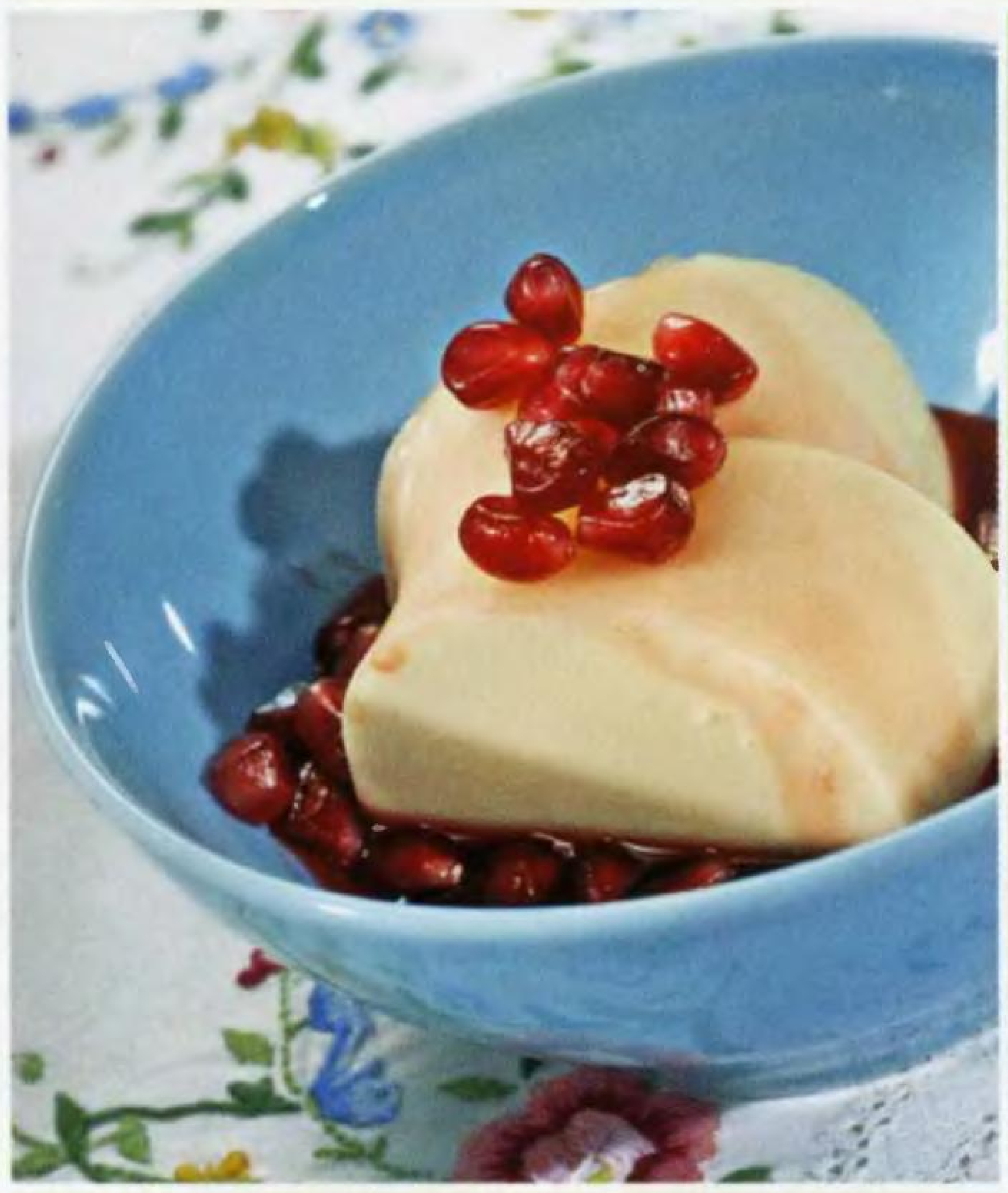
■ салат с фрикадельками по-антильски ■ салат с грушами и виноградом ■ такос с пряной говядиной ■ сельдь с соусом из картофеля ■ крем-суп из курицы ■ мастава ■ свинина с каперсами ■ равиоли с начинкой из сыра и грибов ■ куриные грудки, копченные в чае ■ рыбный гуляш по-средиземноморски ■ бретонский пирог ■ пирожки с рисом и зеленым луком ■ банановый торт ■ дзуккотто ■ бланманже с гранатом ■ наливка из чернослива

ISSN 1728-6948 09004

scanned by Reina

Дорогие друзья!
Этот номер выходит накануне сразу двух праздников – все еще нового для нас Дня святого Валентина и давно любимого и мужчинами, и женщинами Дня защитника Отечества. Перед нами встала непростая задача по подбору рецептов. С одной стороны, почетная обязанность угостить своих защитников лежит, как правило, на дамах. А с другой, в День всех влюбленных галантные кавалеры берут заботы по организации романтического ужина на себя.
В общем, мы подумали обо всех. Джентльмены без труда смогут приготовить для своих Дульсиней изящный салат с грушами, закоптить куриные грудки, а на десерт подать бланманже с гранатом. А дамы наверняка угодят своим любимым сельдью под картофельным соусом, равиоли с грибами и пирожками.
И тем, и другим советуем испечь тающий во рту бретонский пирог!
Желаем счастья и удачи.

Ваша редакция



условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание

БЛЮДО ВЫХОДНОГО ДНЯ	**2**	салат с фрикадельками по-антильски
САЛАТЫ	**6**	салат с грушами и виноградом
ЗАКУСКИ	**8**	такос с пряной говядиной
	10	сельдь с соусом из картофеля
СУПЫ	**11**	крем-суп из курицы
	12	мастава
МЯСО	**14**	свинина с каперсами
ПАСТА	**16**	равиоли с начинкой из сыра и грибов
ПТИЦА	**18**	куриные грудки, копченные в чае
РЫБА	**20**	рыбный гуляш по-средиземноморски
ВЫПЕЧКА	**22**	бретонский пирог
	24	пирожки с рисом и зеленым луком
ДЕСЕРТЫ	**26**	банановый торт
	28	дзуккотто
	30	бланманже с гранатом
НАПИТКИ	**31**	наливка из чернослива

scanned by Reina

scanned by Reina

салат с фрикадельками по-антильски

Время приготовления: 1 час 20 мин.+ 1 час
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

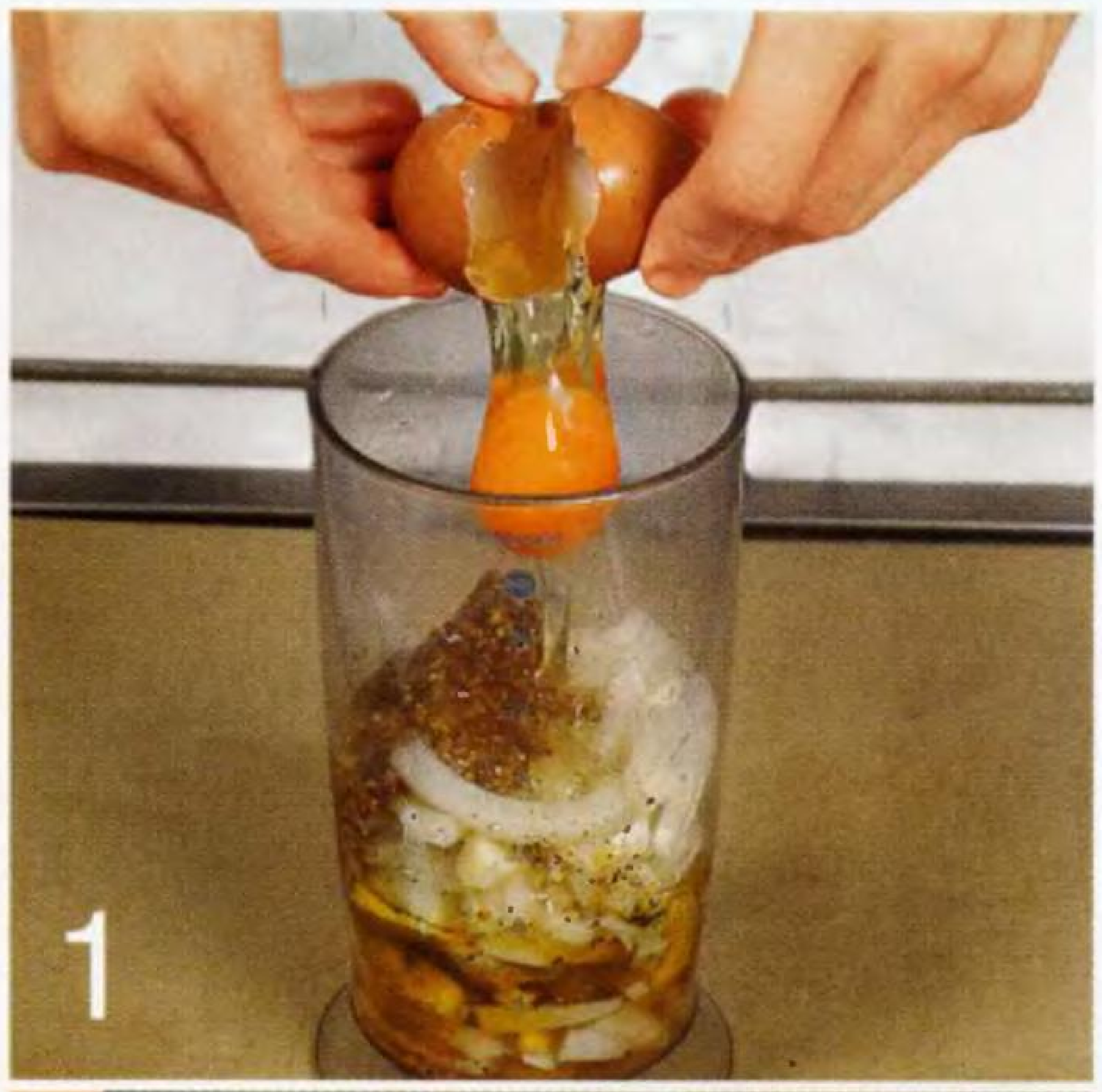
250 г муки
50 мл молока
50 мл светлого рома
4 яйца
250 г крупных креветок
1,5 лимона
1 помидор
2 тушки ледяной рыбы
1 ст. л. сливочного масла
1 баклажан
1 острый красный перец чили
2 средние луковицы
1 кочан салата-латука
по 1 пучку зеленого лука и петрушки

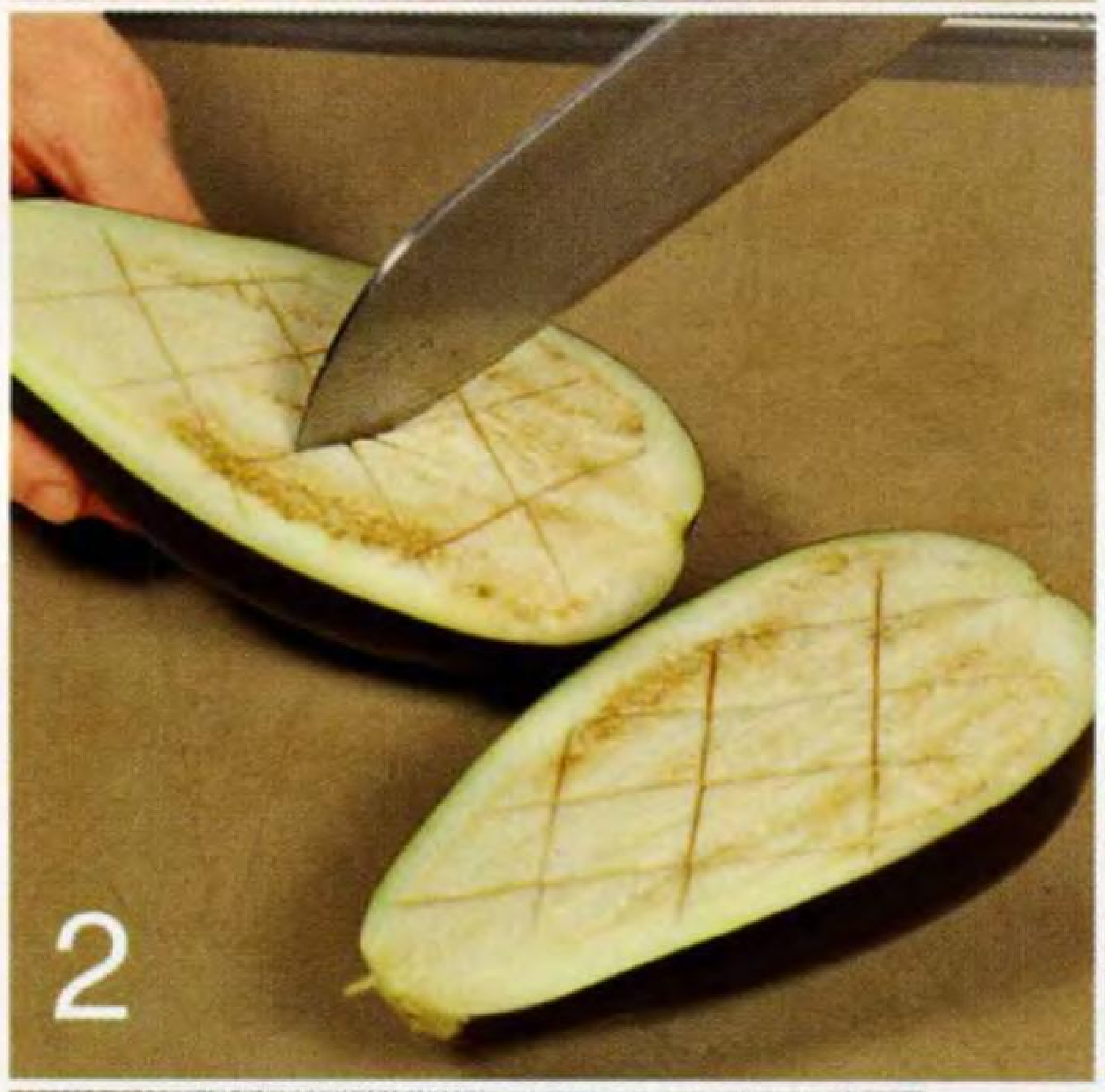
Для заправки:

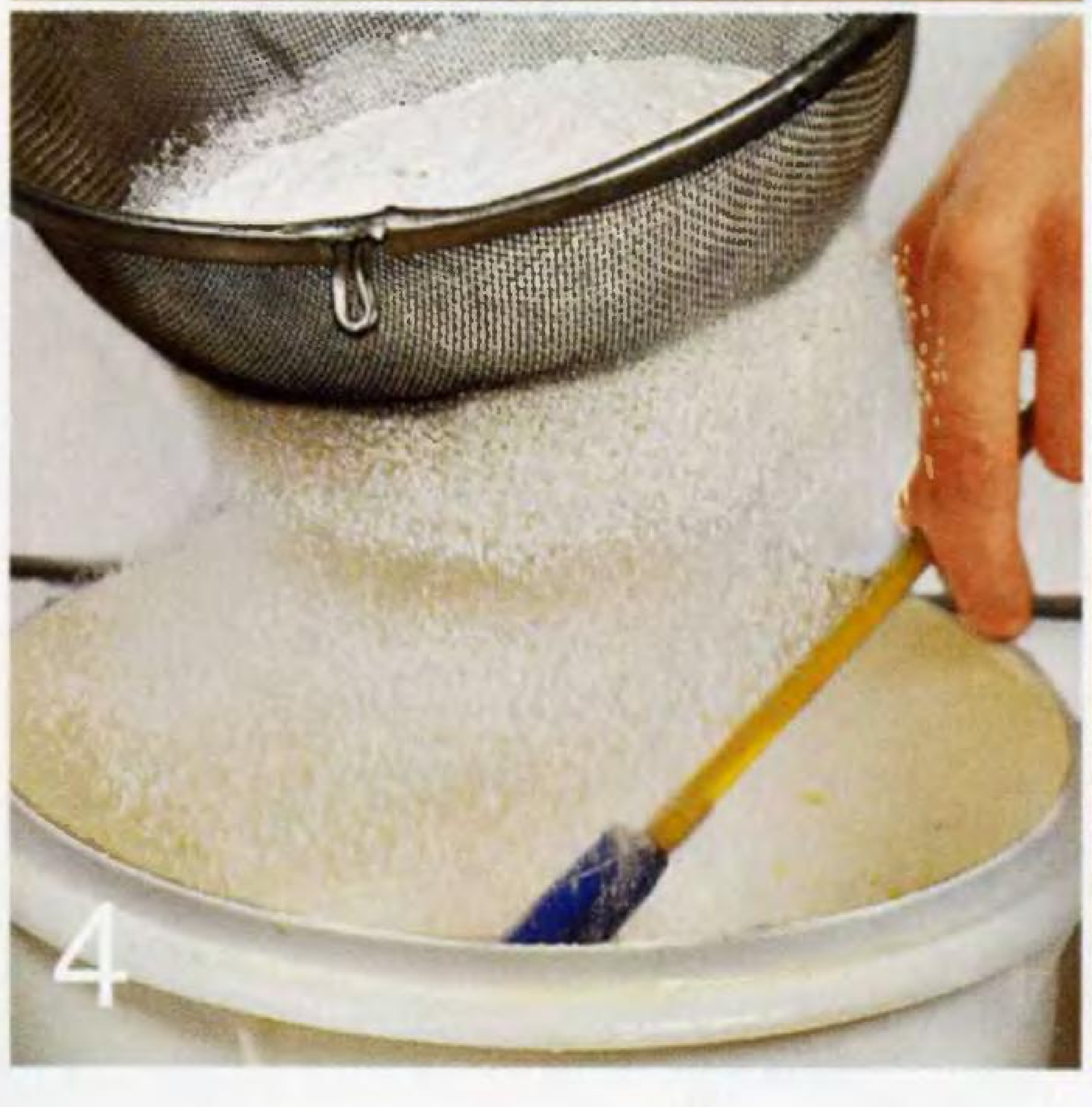
100 мл говяжьего бульона
50 мл белого винного уксуса
1 ст. л готовой зернистой горчицы
1 луковица
1 яйцо

Для фритюра:

250 мл растительного масла
• соль, перец







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заправку. Луковицу очистить и мелко нарезать. Бульон, уксус, лук, яйцо и горчицу поместить в блендер, добавить по щепотке соли и перца, взбить до однородности. Перелить в миску и поставить в холодильник.

2 Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, сделать на мякоти надрезы в виде сеточки, посолить и оставить на 30 мин. Разогреть духовку до 180 °С. Баклажаны промыть, обсушить, положить на смазанный маслом противень и поместить в духовку на 30 мин.

3 Вскипятить в кастрюле слегка подсоленную воду. Положить креветки и варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг, дать немного остыть, затем очистить от голов и панцирей. Из 0,5 лимона выжать сок. Сложить креветки в миску, перемешать с лимонным соком и дать постоять 30 мин.

4 Приготовить тесто. Смешать в миске просеянную муку, молоко, ром и яйца. Посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Отставить.

5 Острый перец вымыть, разрезать пополам и очистить от семян. Еще раз промыть и измельчить. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить и мелко порубить.

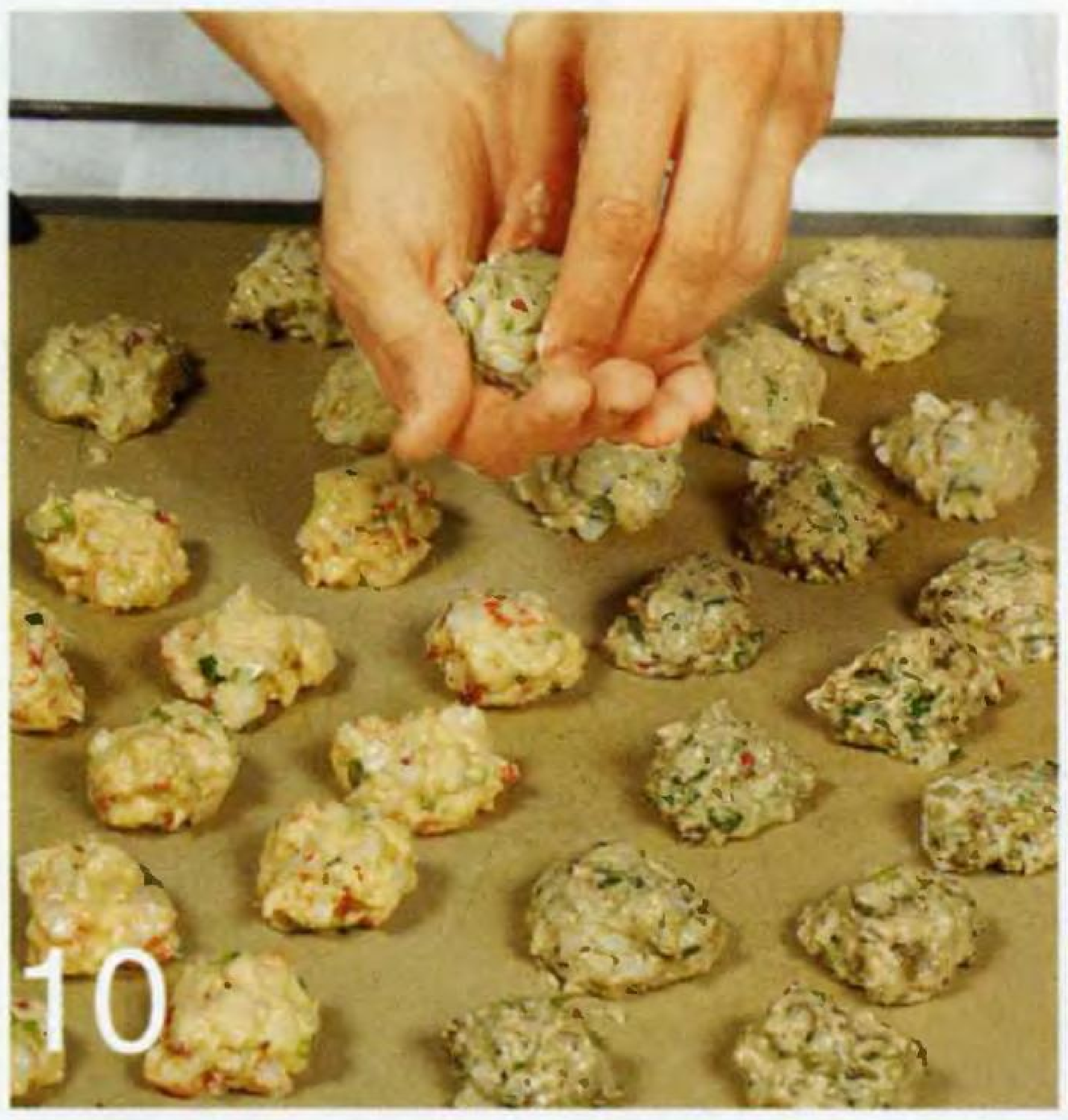
6 Вмешать измельченный перец, репчатый и зеленый лук в приготовленное тесто. Разделить тесто на 3 равные части, завернуть каждую в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

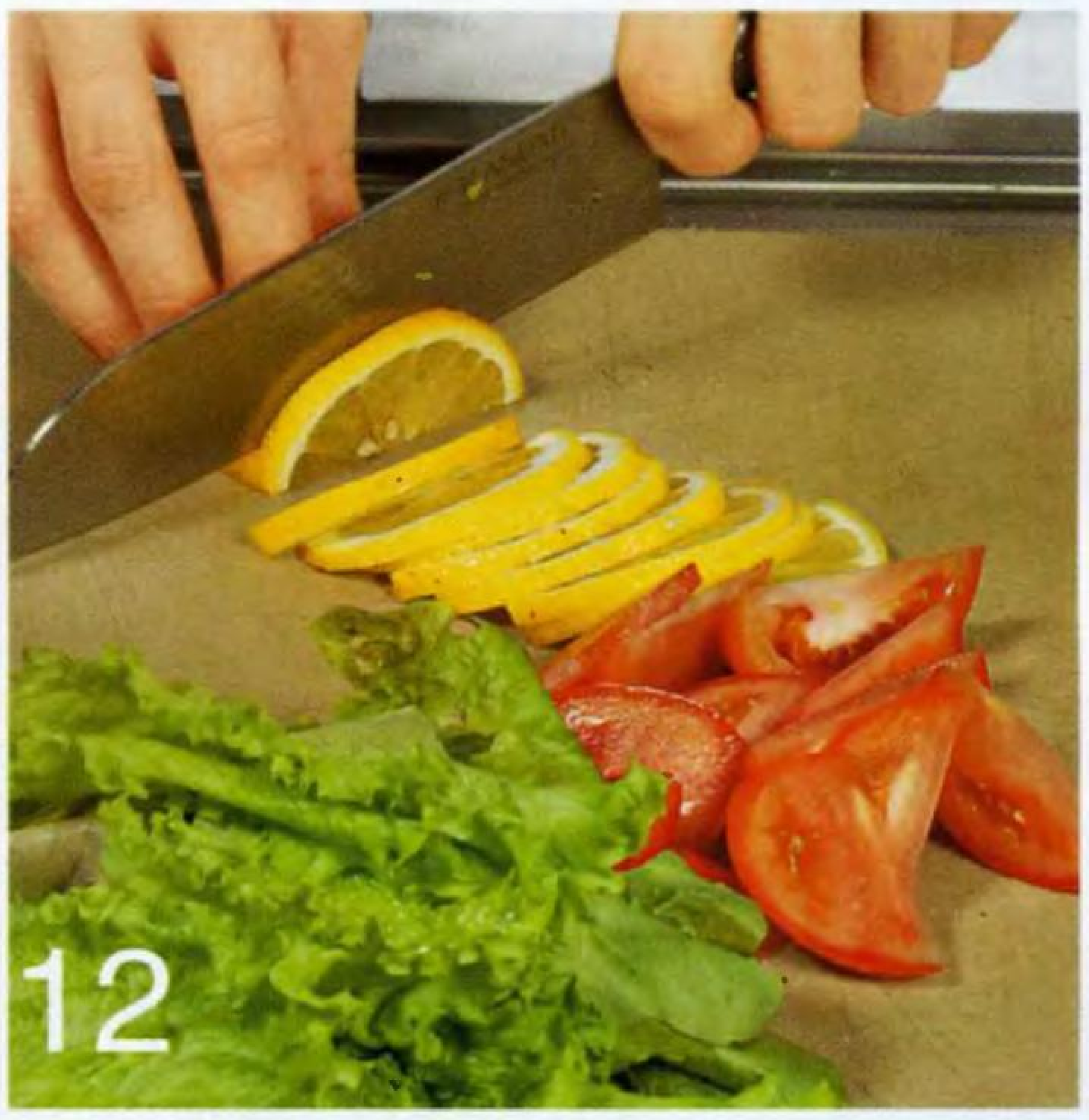
scanned by Reina

7 Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Из запеченного баклажана ложкой вынуть мякоть, сложить в миску, всыпать петрушку и размять в пюре. Добавить в одну часть охлажденного теста. Перемешать.

8 Рыбу заранее выпотрошить, вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде, 15 мин. Дать остыть, затем разделить каждую на 2 части, удалив хребет. Рыбное филе размять вилкой и перемешать со второй частью теста.

9 Креветки измельчить и перемешать с оставшимся тестом.





10 Сформовать из всех трех видов теста фрикадельки размером с большой грецкий орех.

11 Сильно разогреть в сотейнике растительное масло. Порциями обжаривать в нем фрикадельки, по 5 мин. каждую порцию. Шумовкой выкладывать фрикадельки на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло.

12 Оставшийся лимон и помидор вымыть. Лимон нарезать тонкими ломтиками, помидор – дольками. Салат разобрать на листья, промыть и обсушить. Выложить салатные листья на порционные тарелки. Сверху уложить фрикадельки, украсить ломтиками лимона и дольками помидора. Полить подготовленной заправкой.

scanned by Reina

РЕКЛАМА

Увидеть весь Мир — Ваша мечта? Вам хотелось бы открывать новое, знакомясь с традициями и культурой самых разных его уголков? С соусами Uncle Ben's путешествовать и удивлять стало проще! Популярное в Азии блюдо **«Курица в кисло-сладком соусе с ананасами»** — превосходная идея для семейного ужина или вечеринки в азиатском стиле.

Вам понадобится: примерно 150 рублей на покупку продуктов (соус + куриное филе) и около 15 минут Вашего времени. Море позитивных эмоций Вам обеспечено!

1 Возьмите 300 г куриного филе, порежьте и обжарьте в течение 5 минут.

2 Добавьте 1 банку соуса Uncle Ben's «Кисло-сладкий с ананасом» и готовьте с курицей не более 10 минут.

3 Идеально подавать к столу с рисом Uncle Ben's «Тайский Жасмин». Приятного аппетита!

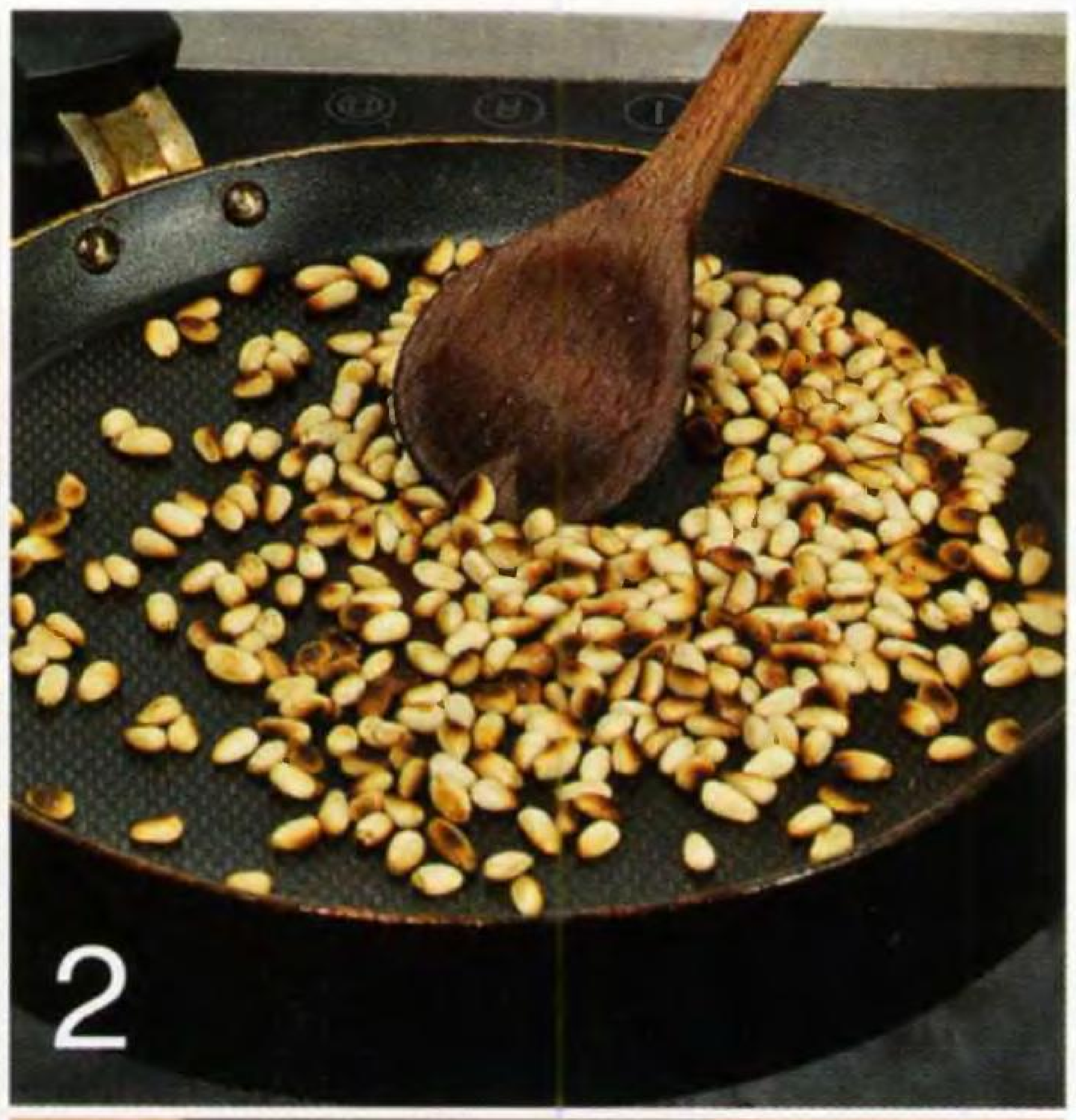
Uncle Ben's®

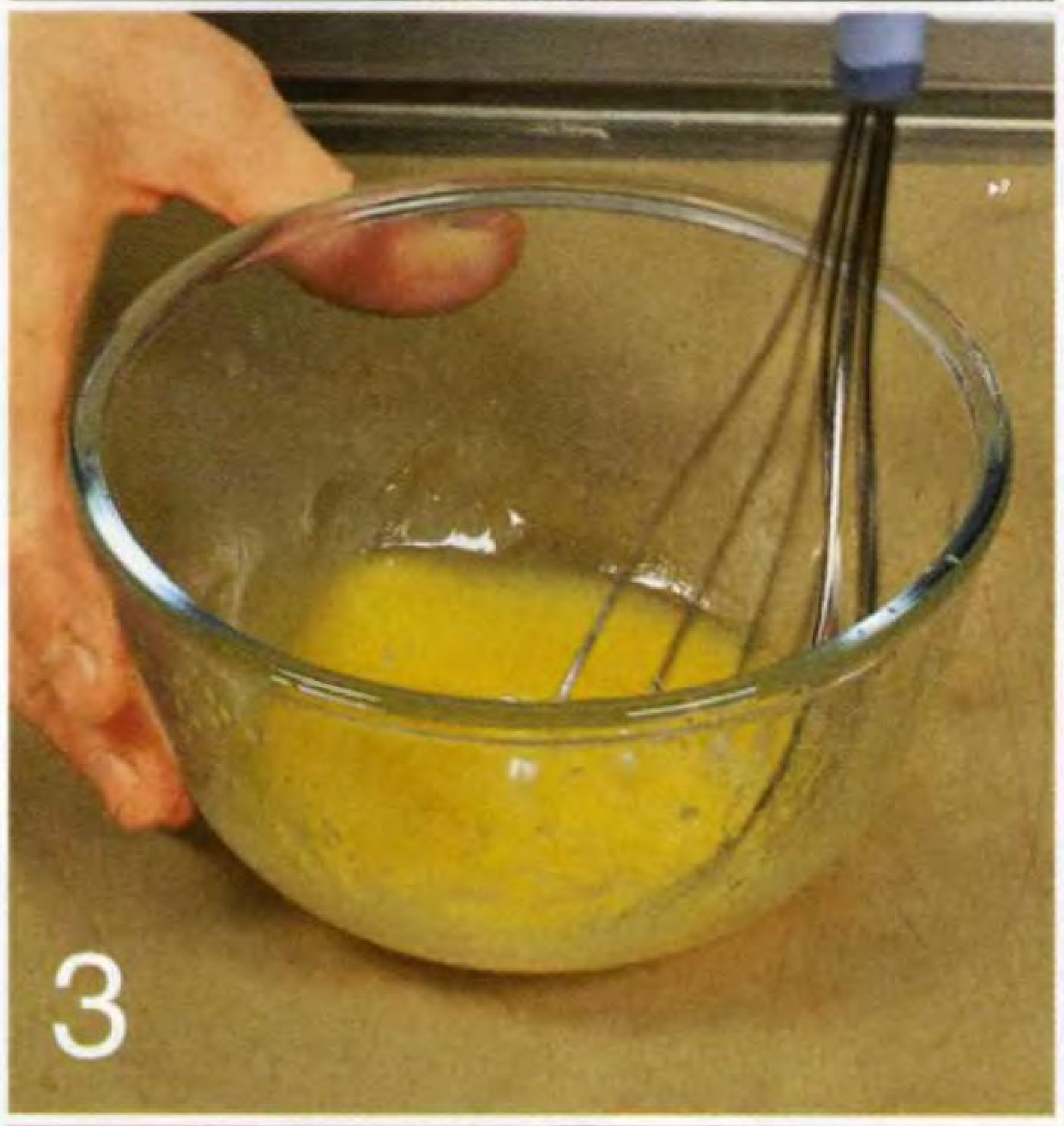
® «Неизменно превосходный результат»

scanned by Reina

scanned by Reina

салат с грушами и виноградом





ЧТО НУЖНО:

- **200 г** сливочного сыра Milkana
- **3** твердые груши
- **2 ст. л.** сахара
- **200 мл** белого вина
- **1** бутон гвоздики
- **150 г** винограда
- **1** кочан листового салата
- **1** кочан салата-латука
- **4 ст. л.** кедровых орешков

Для заправки:

- **3 ст. л.** апельсинового сока
- **3 ст. л.** красного винного уксуса
- **4 ст. л.** оливкового масла
- щепотка сахара
- соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Очистить груши от кожуры, разрезать вдоль на две половинки, удалить сердцевину. Залить холодной водой и оставить на 20 мин. Затем воду слить. Вскипятить в кастрюле белое вино с сахаром и гвоздикой. Положить груши и готовить на медленном огне 10 мин. Дать остыть, не вынимая из жидкости.

2 Кедровые орешки обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, 4 мин.

3 Приготовить заправку. Соединить в миске апельсиновый сок, винный уксус, оливковое масло, сахар, перец и соль. Тщательно взбить венчиком и поставить в холодильник на 30 мин.

4 Виноград вымыть, обсушить, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Смешать кедровые орехи и виноград.

5 Сливочный сыр нарезать небольшими кубиками.

6 Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить, крупно нарвать и разложить по порционным тарелкам. Сверху положить по половинке груши, наполненной смесью из винограда и орехов. Посыпать кубиками сыра. Заправку снова взбить, полить салат и подать к столу.

КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептурам. Их нежный сливочный вкус и тающая текстура не оставят вас равнодушными.

scanned by Reina

scanned by Reina

такос с пряной говядиной

ЧТО НУЖНО:

- **150 г** говяжьего фарша
- **1** луковица
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **0,5 ч. л.** молотого кориандра
- **1 ст. л.** растительного масла
- **200 г** консервированной красной фасоли
- **0,25** стакана тертого сыра чеддер
- **1** морковка
- **1** помидор
- **0,25** кочана салата-латука

Для пшеничных лепешек:

- **1** стакан муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** топленого свиного жира

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить лепешки. Муку просеять с солью, добавить свиной жир и растереть его с мукой. Понемногу влить 0,25 стакана теплой воды и замесить мягкое однородное тесто.

2 Скатать тесто в шар, накрыть его влажной горячей салфеткой и оставить на 10 мин. Разделить тесто на 6 кусков и раскатать каждый в круглую тонкую лепешку.

3 Жарить лепешки на сильно разогретой сухой сковороде, по 30 сек. с каждой стороны. Сложить одна на другую, завернуть в фольгу и отложить.

4 Лук очистить, мелко нарезать. Растительное масло разогреть в сотейнике. Обжарить в нем лук, 3 мин., затем выложить фарш. Разминая комки лопаткой, готовить до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.
Добавить томатную пасту, кориандр, соль и консервированную фасоль. Тушить, помешивая, 3–4 мин.

5 Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Помидор и салатные листья вымыть. Помидор нарезать тонкими ломтиками, листья салата мелко нашинковать.

6 На противень выложить лепешки, слегка сложить их пополам. Поставить противень в разогретую до 180 °С духовку на 5 мин. Разложить в лепешки фасоль с мясным фаршем, посыпать тертым сыром, затем морковью. Сверху поместить ломтики помидора и измельченные салатные листья. Подавать такос горячими.

scanned by Reina

сельдь с соусом из картофеля

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

250 г	филе соленой сельди
3	картофелины
1	луковица
2	стакана молока
1,5 ч. л.	сливочного масла
1 ст. л.	готовой зернистой горчицы
•	щепотка мускатного ореха
1	веточка свежего базилика
•	соль, свежемолотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

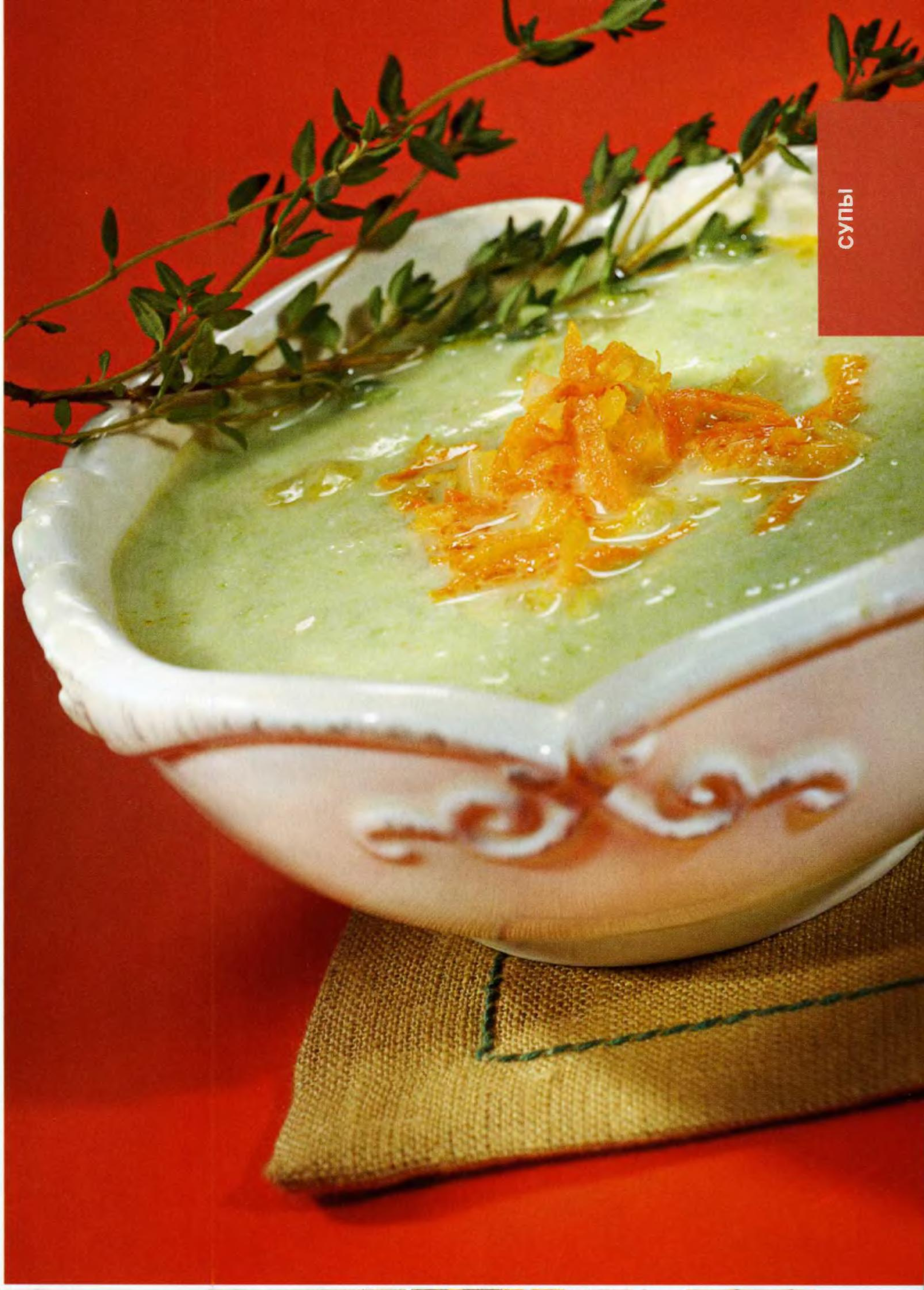
1 Картофель очистить, нарезать крупными кусочками. В кастрюле вскипятить молоко, положить картофель, мускатный орех и варить 15–20 мин., до мягкости.

2 Селедочное филе нарезать кусочками.

3 Базилик промыть, разобрать на листики. Взбить в блендере готовый картофель вместе с молоком и листиками базилика. Добавить горчицу и сливочное масло. Приправить по вкусу солью и перцем, тщательно перемешать. Подать сельдь вместе с соусом.

scanned by Reina

крем-суп из курицы



ЧТО НУЖНО:

- **5–6** куриных голеней без кожи
- **300 г** консервированного зеленого горошка
- **250 мл** сливок жирностью 12%
- **2** картофелины
- **1** луковица
- **1** морковка
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1** лавровый лист
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные голени залить 1,25 л горячей воды и варить 8–10 мин., снимая пену. Картофель очистить, нарезать брусочками, добавить в кастрюлю. Варить еще 20 мин. Бульон процедить. Мясо отделить от костей, размолоть в блендере вместе с картофелем, вернуть в кастрюлю и залить бульоном. Добавить лавровый лист, перец и соль. Варить 7 мин.

2 Зеленый горошек измельчить в блендере. Продолжая взбивать, влить сливки. Добавить смесь в суп и варить 5 мин.

3 Лук и морковь очистить, тонко нарезать. Обжарить овощи в разогретом масле, 7 мин. Добавить в кастрюлю. Варить еще 3 мин.

scanned by Reina

scanned by Reina

мастава

ЧТО НУЖНО:

600 г	баранины (лопатка)
3 ст. л.	растительного масла
0,3	стакана риса
6	картофелин
1	репа
2	морковки
3	средние луковицы
600 г	консервированных томатов в собственном соку
0,5	стакана кислого молока
по 5–6	веточек укропа, петрушки и кинзы
•	соль, молотый красный перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

Такой суп готовят в Узбекистане и Таджикистане. В некоторых источниках у него несколько другое название – мастоба. На родине маставы в нее добавляют катык – национальный кисломолочный напиток. Поскольку в других регионах купить его сложно, мы предлагаем вам заменить катык на густую простоквашу.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, морковь и репу очистить. Морковь и репу нарезать кубиками, лук – тонкими полукольцами. Обжарить овощи в небольшом количестве растительного масла, 6 мин.

2 Баранину вымыть, тщательно удалить пленки и жир, нарезать мясо небольшими кусочками. В кастрюле разогреть растительное масло, положить мясо и обжарить в течение 10–12 мин., до образования золотистой корочки. Влить 1,5 л воды и варить 1 ч, снимая пену.

3 Добавить лук, приправить красным перцем и готовить еще 5 мин. Положить репу и морковь, готовить 5 мин.

4 Добавить помидоры вместе с соком. Накрыть крышкой и варить 12 мин.

5 Картофель очистить и нарезать крупными кубиками, зелень промыть и измельчить. Рис промыть.

6 Положить в кастрюлю картофель и рис, варить 25 мин. За 5 мин. до готовности посыпать зеленью.
При подаче заправить суп кислым молоком. Приправить по вкусу солью и перцем.

scanned by Reina

scanned by Reina

свинина с каперсами

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг	свиного филе одним куском
8	тонких полосок бекона
2 ст. л.	муки
100 мл	сухого хереса
1,25	стакана куриного бульона
3,5 ст. л.	сливочного масла
2 ст. л.	растительного масла
1	луковица
100 г	крошек свежего белого хлеба
1 ч. л.	листиков тимьяна
1 ст. л.	измельченной зелени петрушки
2 ч. л.	тертой цедры лимона
2,5 ст. л.	каперсов
1	яйцо
•	соль, черный перец

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и мелко нарезать. В сковороде разогреть 1,5 ст. л. сливочного и 1 ст. л. растительного масла, положить лук и обжарить 5–7 мин., до золотистого цвета. Каперсы промыть, обсушить и измельчить.

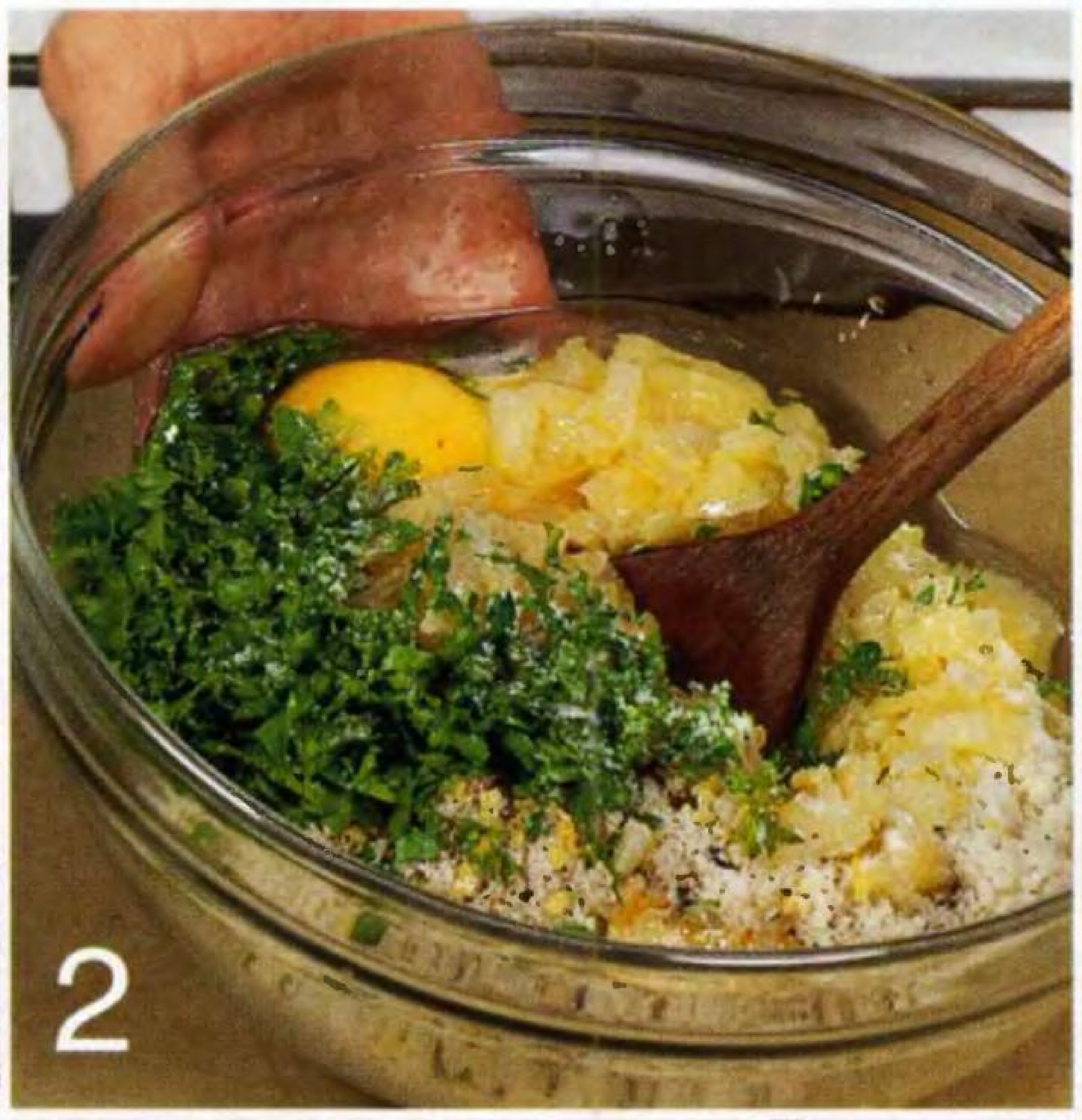
2 В миске перемешать хлебные крошки, тимьян, петрушку, лимонную цедру, поджаренный лук, 1,5 ст. л. каперсов. Добавить яйцо, приправить солью и перцем, перемешать.

3 Мясо вымыть. Острым ножом сделать на филе глубокий продольный надрез.

4 Вложить в надрез начинку, соединить края. Обернуть нафаршированное филе полосками бекона, обвязать бечевкой.

5 Разогреть духовку до 170 °С. Выложить свинину на противень и сбрызнуть оставшимся растительным маслом. Запекать 1 ч. 30 мин. Достать мясо из духовки, накрыть листом фольги и дать постоять 15 мин.

6 В сотейнике разогреть оставшееся сливочное масло, всыпать муку и обжарить, помешивая, 3–5 мин. Влить херес, перемешать, довести до кипения. Влить бульон и, постоянно помешивая, варить на медленном огне 5 мин. Затем добавить оставшиеся каперсы, перемешать и снять с огня.
Нарезать мясо порционными кусками и подать с соусом.



scanned by Reina

scanned by Reina

равиоли с начинкой из сыра и грибов

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,3** стакана муки
- **1** яйцо
- • щепотка соли

Для начинки:

- **75 г** сливочного масла
- **1** зубчик чеснока
- **8** крупных шампиньонов
- **250 г** сыра с голубой плесенью

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить яйцо с 0,5 стакана теплой воды и солью. В большую миску просеять горкой муку, сделать сверху углубление в виде воронки и влить в него яичную смесь.
Вымесить гладкое однородное тесто, накрыть и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Чеснок очистить и измельчить. Грибы вымыть, обсушить и очень мелко нарезать.
В большой сковороде разогреть сливочное масло, обжарить чеснок, 1 мин. Добавить грибы и готовить, помешивая, 8 мин. Приправить солью и перцем, снять с огня и переложить в миску.

3 Сыр порубить ножом или раскрошить руками, добавить к грибам, перемешать.

4 На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать на квадраты размером 10 х 10 см. На середину каждого квадрата выложить по 1 ст. л. начинки.

5 Смочить края квадратов водой, сложить их по диагонали вдвое и защипать края.

6 Подтянуть острые концы каждого получившегося треугольника к середине так, чтобы получились «ушки», как на снимке. Капнуть на места сгибов немного воды и прижать пальцами.
В большой кастрюле вскипятить воду, добавить соль, положить равиоли и варить при слабом кипении 10–12 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, выложить шумовкой на блюдо. Можно подать с маслом или сметаной.

scanned by Reina

scanned by Reina

куриные грудки, копченные в чае

Время подготовки 3 часа 10 мин.
Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

6	куриных филе
2 ст. л.	белого сухого вина
1 ст. л.	соевого соуса
1 ст. л.	растительного масла
0,5 ч. л.	тертого свежего корня имбиря
1 ст. л.	черного перца горошком
1 ч. л.	соли
0,3	стакана черного листового чая
0,3	стакана риса
3 ст. л.	коричневого сахара
1 ч. л.	молотой корицы
1,5 ст. л.	оливкового масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное филе вымыть, тщательно обсушить бумажными салфетками и разрезать каждое на 2 части. Смешать в миске вино, соевый соус, растительное масло и тертый имбирь. Положить в миску филе. Перемешать так, чтобы грудки были полностью покрыты маринадом. Поставить в холодильник минимум на 2 ч. Затем филе тщательно обсушить.

2 В небольшой сухой сковороде прогреть горошины перца с солью, 3 мин.

3 Растолочь перец и соль пестиком, натереть филе получившейся смесью. Дать постоять при комнатной температуре 1 ч.

4 Застелить дно сковороды двумя слоями фольги. Смешать сухой чай с рисом, сахаром и корицей, высыпать на дно сковороды, сверху поместить решетку.

5 В другой сковороде разогреть оливковое масло, обжарить грудки, по 3 мин. с каждой стороны.

6 Щипцами переложить грудки на решетку, поставить сковороду на сильный огонь. Прогреть, не накрывая крышкой, 7 мин. Уменьшить огонь до среднего, накрыть крышкой и готовить 8 мин. Снять сковороду с огня, оставить под крышкой еще на 10 мин. Переложить грудки на блюдо, накрыть фольгой и дать постоять 10 мин.

1

2

3

4

5

6

scanned by Reina

Реклама

scanned by Reina

рыбный гуляш по-средиземноморски

ЧТО НУЖНО:

1	пакет **МАГГИ® ЗАЖАРКИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**
700 г	филе морской рыбы (трески, пикши или палтуса)
2 ст. л.	растительного масла
1	головка фенхеля
2	зубчика чеснока
800 г	консервированных томатов
1 ст. л.	томатной пасты
200 мл	сухого белого вина
200 г	тигровых креветок
125 г	оливок
3–4	веточки петрушки
•	черный перец горошком

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большой кастрюле вскипятить воду, добавить 1 ч. л. соли и 4–5 горошин черного перца. Креветки очистить от голов и панциря, положить в кастрюлю и варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг, дать остыть, накрыть и отставить.

2 Фенхель очистить от 1–2 верхних слоев, нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить, измельчить. Обжарить вместе чеснок и фенхель в разогретом растительном масле в большой кастрюле, 5–7 мин.

3 В небольшой миске вилкой размять помидоры вместе с соком, положить томатную пасту, перемешать. Добавить в кастрюлю, влить вино. Тушить, не закрывая крышкой, 15 мин.

4 Рыбу нарезать кусочками длиной 5 см и опустить в кастрюлю. Готовить еще 5 мин.

5 Положить в гуляш отваренные креветки и оливки.

6 Добавить **МАГГИ® ЗАЖАРКУ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**, перемешать и тушить 5 мин. Петрушку промыть, обсушить, мелко нарезать и посыпать гуляш при подаче к столу. Можно подать с ломтиками горячего хлеба.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Это блюдо можно использовать как соус к пасте, немного загустив гуляш мукой или крахмалом.

scanned by Reina

scanned by Reina

бретонский пирог

ЧТО НУЖНО:

500 г муки + еще немного для рабочей поверхности
2 стакана воды
10 г сухих дрожжей
• щепотка соли
275 г сливочного масла + еще немного для смазывания формы
200 г сахара
1 яйцо

Для карамели:

50 г коричневого сахара
1 ст. л. сливочного масла

Время подготовки: 1 час 7 мин.
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 15–20

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большой миске растворить дрожжи в теплой воде, добавить просеянную муку и щепотку соли. Энергично перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 ч. Поднявшееся тесто обмять.

2 Рабочую поверхность присыпать мукой. Раскатать тесто в тонкий пласт, смазать его нагретым до комнатной температуры маслом и равномерно присыпать сахаром.

3 Сложить тесто 4 раза, оставить при комнатной температуре на 10–15 мин. Вновь раскатать тесто в пласт, снова сложить 4 раза и оставить на 10 мин. Повторить эту операцию еще дважды, оставляя тесто после каждого складывания на 10 мин. при комнатной температуре.

4 Смазать маслом прямоугольную форму для выпечки и уложить в нее тесто. Оставить на 20 мин.

5 Затем смазать тесто слегка взбитым яйцом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин.

6 Тем временем приготовить карамель. Масло растопить в сотейнике и смешать с сахаром. Готовить, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Снять с огня.
Готовый пирог вынуть из формы, промазать верх карамелью. Дать слегка остыть. Подавать теплым.

scanned by Reina

scanned by Reina

пирожки с рисом и зеленым луком

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** творога
- **125 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **1 ст. л.** сахара
- **2** стакана муки
- **1 ст. л.** разрыхлителя
- **1** яйцо для смазывания
- растительное масло для смазывания

Для начинки:

- **1** стакан риса
- большой пучок зеленого лука
- **4** яйца
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Количество: 10–12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить начинку. Вскипятить в кастрюле 2 стакана воды, добавить 0,5 ч. л. соли и растительное масло. Всыпать рис и готовить на сильном огне 5 мин. Затем убавить огонь до минимума и варить под крышкой, пока рис не впитает всю воду. Переложить рис в миску и дать остыть.

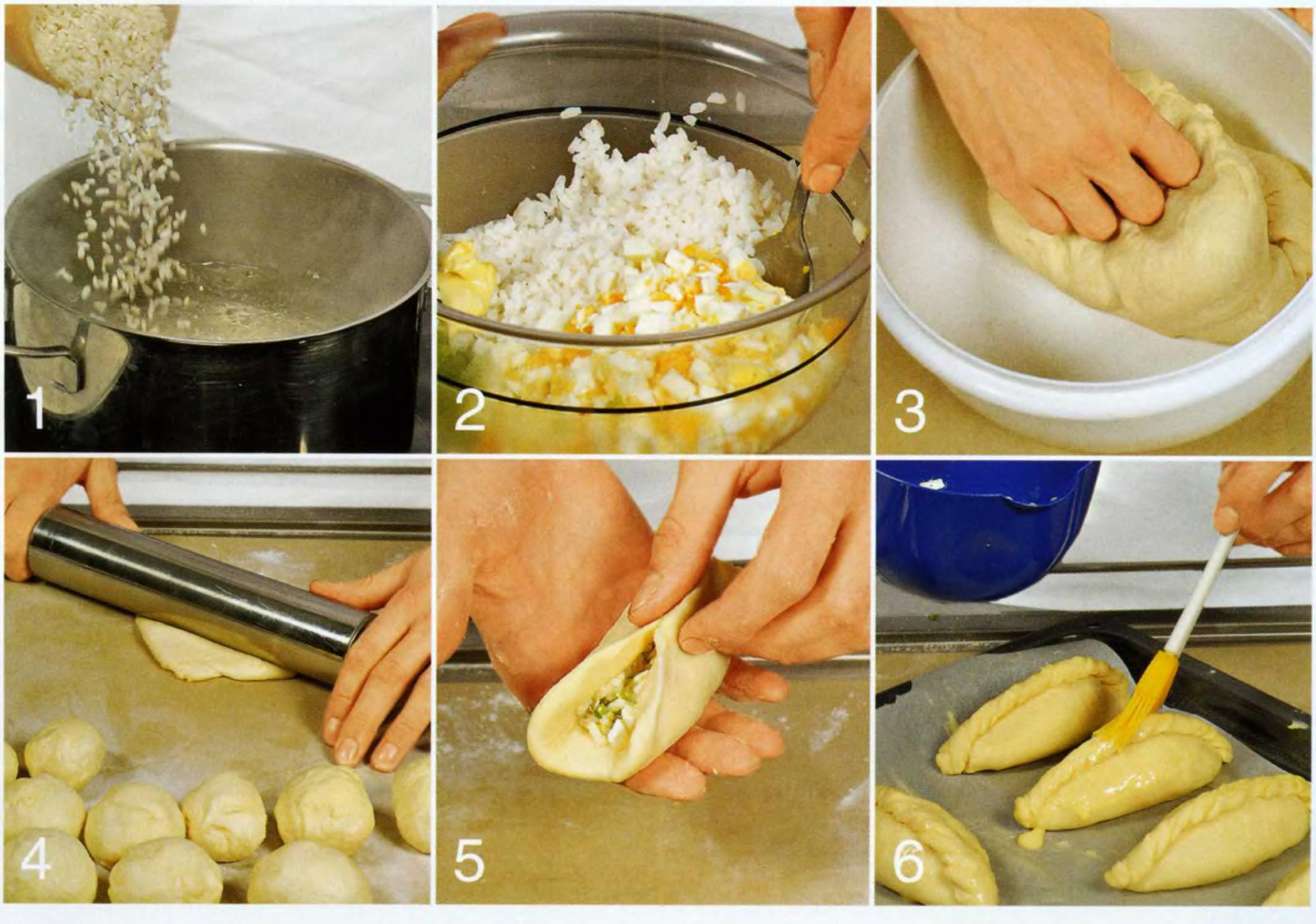
2 Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой, очистить от скорлупы. Порубить яйца в крупную крошку. Лук вымыть, обсушить и измельчить. Перемешать остывший рис с яйцами и луком, посолить по вкусу, добавить сливочное масло и еще раз перемешать.

3 Замесить тесто. Творог, яйца и сахар положить в миску и перемешать. Добавить нагретое до комнатной температуры масло. Перемешивать, пока масса не станет однородной.
Муку просеять вместе с разрыхлителем и солью, затем, постоянно перемешивая, порциями добавить в творожно-яичную смесь.

4 Разделить тесто на 10–12 равных частей, раскатать их в толстые лепешки.

5 Положить в центр каждой лепешки по 1,5–2 ст. л. начинки и сомкнуть края. Защипать их «жгутиком».

6 Противень смазать растительным маслом, уложить на него пирожки, смазать их слегка взбитым яйцом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин.

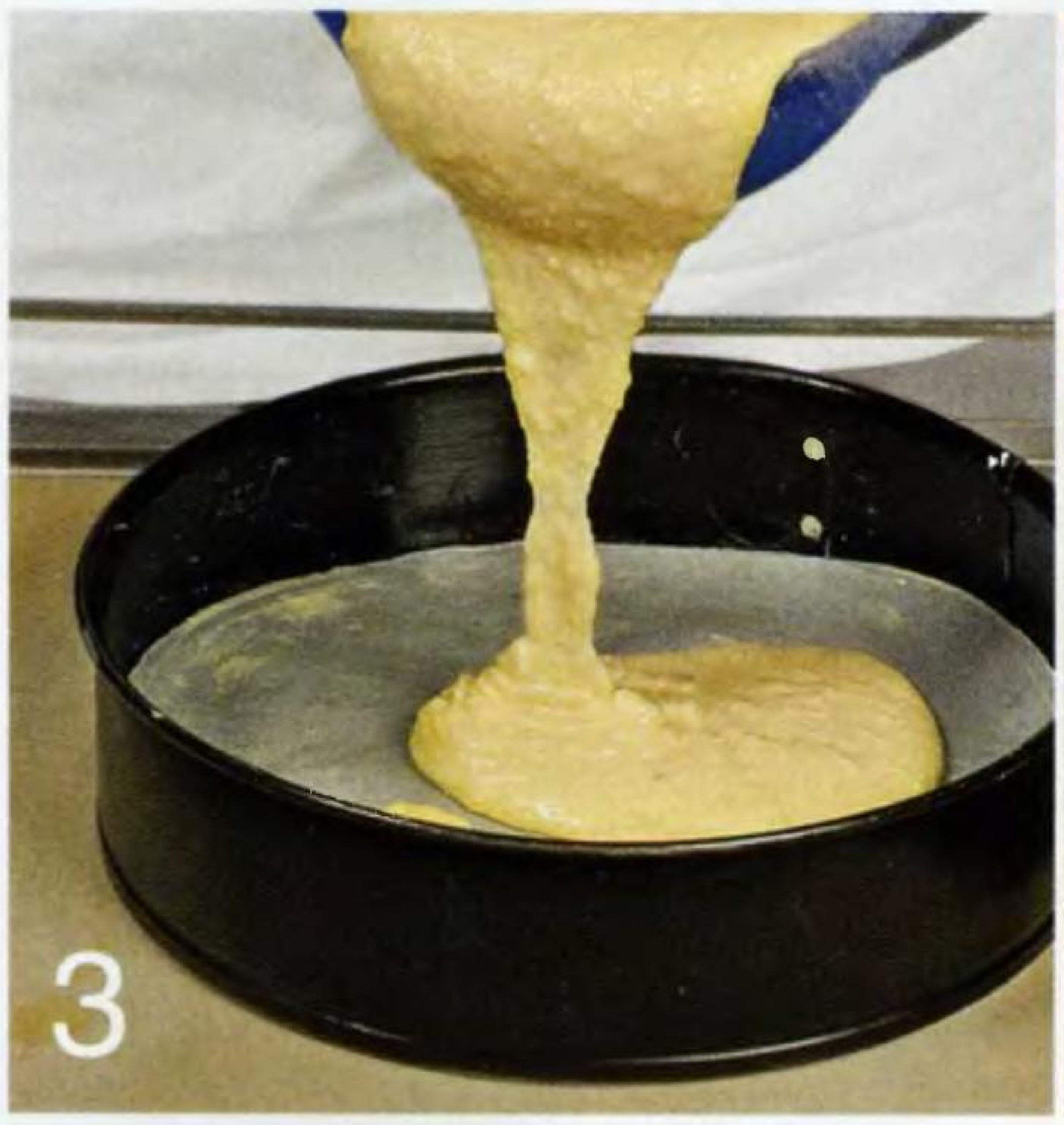


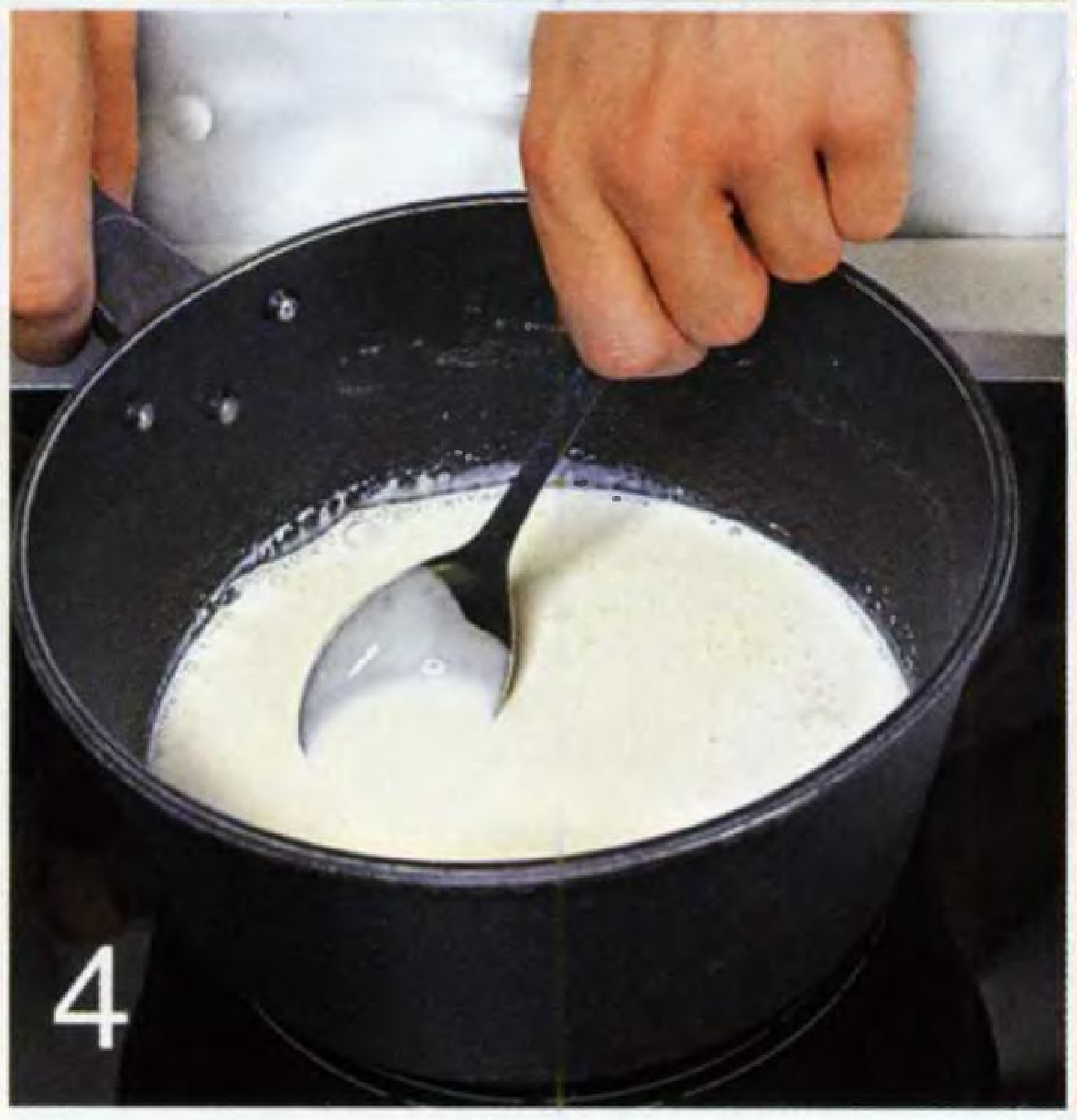
scanned by Reina

scanned by Reina

банановый торт

Время приготовления: 1 час 30 мин. + 2 часа
Порций: 10





ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
1 ч. л. разрыхлителя
4 яйца
1 стакан сахара
1 стакан сметаны
200 г сливочного масла
4 банана
100 г очищенных грецких орехов

Для крема:

500 мл молока
200 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
4 желтка
50 г муки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца взбить миксером с сахаром добела. Продолжая взбивать, добавить сметану и сливочное масло, нагретое до комнатной температуры.

2 Постепенно всыпать просеянную муку и разрыхлитель. Продолжать взбивать до однородности.

3 Разделить получившееся тесто на три равные части. Разъемную форму диаметром 24 см застелить смазанным маслом пергаментом. Влить одну часть теста и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 20 мин. Таким же образом испечь еще 2 коржа. Дать им полностью остыть.

4 Пока пекутся коржи, приготовить крем. Вскипятить молоко, снять с огня и дать немного остыть. Желтки тщательно растереть в сотейнике с сахаром и мукой. Постоянно помешивая, влить горячее молоко. Поставить сотейник на слабый огонь и варить, непрерывно помешивая, до загустения, около 8 мин.

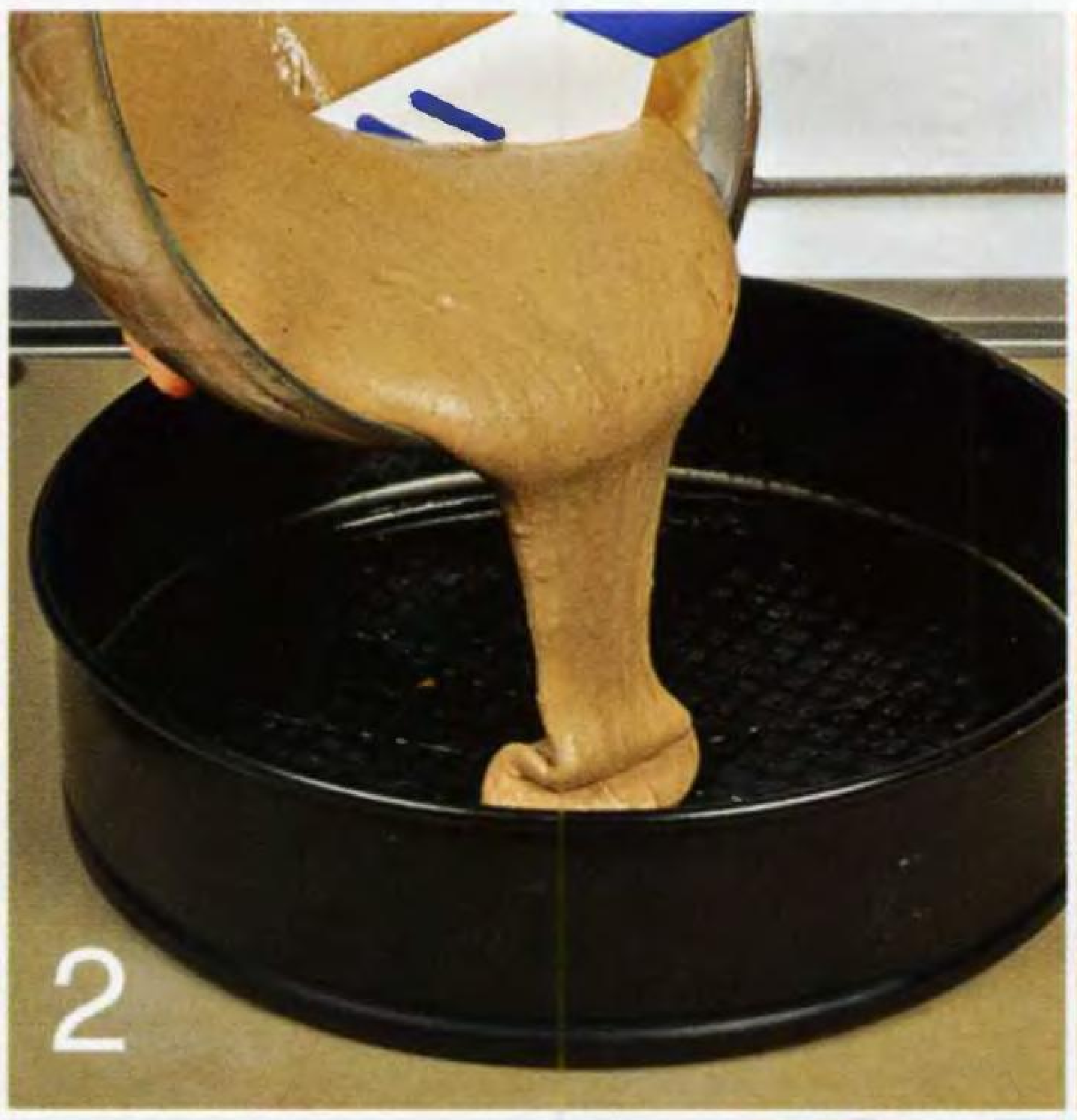
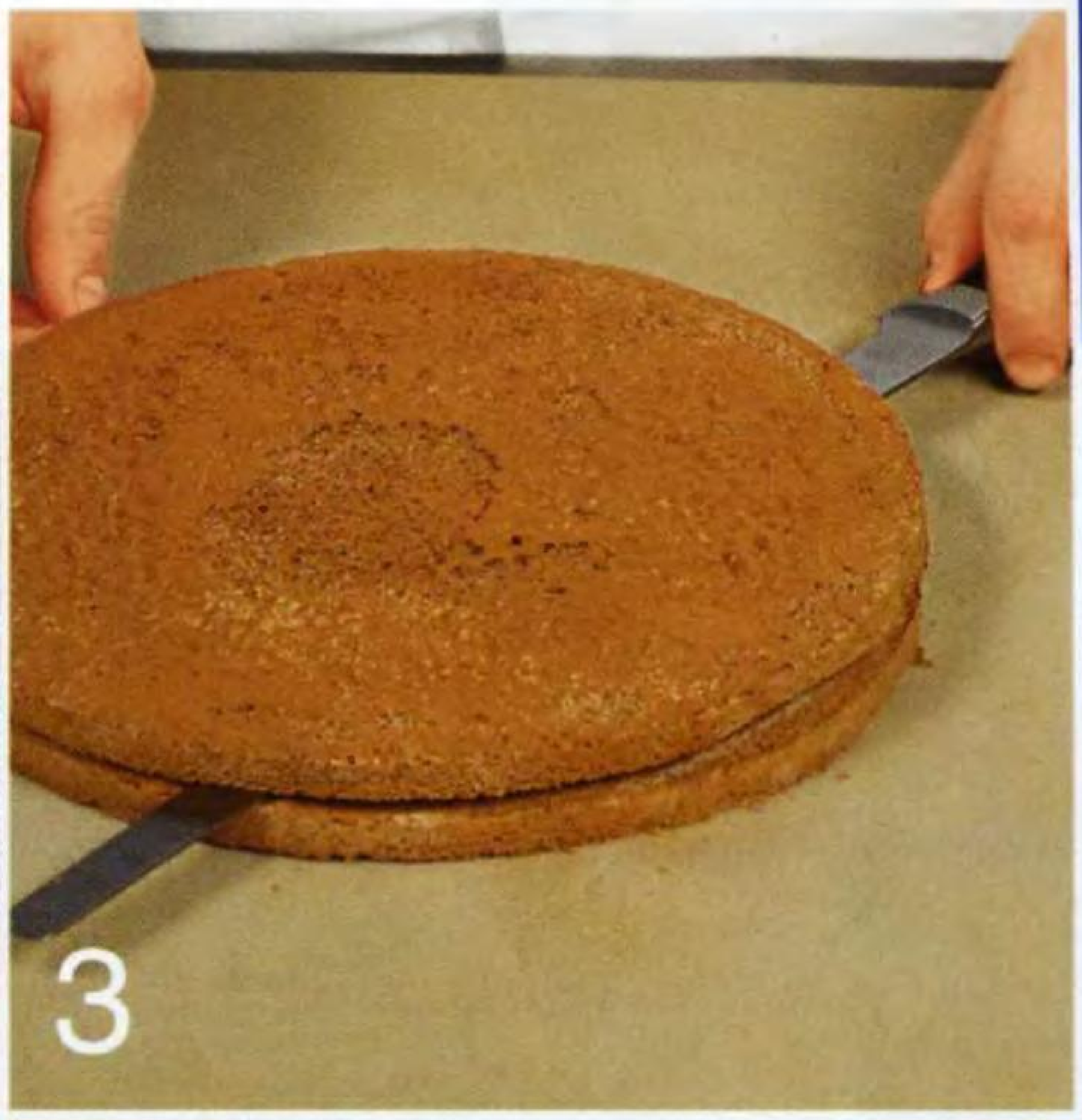
5 Бананы очистить, нарезать тонкими кружками. Орехи нарубить ножом в крупную крошку. Смазать все коржи приготовленным кремом. На 2 коржа выложить сверху кружки бананов.

6 Сложить коржи друг на друга. Верхний корж посыпать ореховой крошкой. Поставить торт в холодильник минимум на 2 ч.

scanned by Reina

scanned by Reina

ДЗУККОТТО

ЧТО НУЖНО:

- **3 ст. л.** блинной муки
- **3 ч. л.** крахмала
- **3 ч. л.** какао-порошка
- **2** яйца
- **3 ст. л.** сахарной пудры
- **1 ч. л.** ромовой эссенции
- **100 г** замороженной вишни без косточек
- **100 г** мягкого творога

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку, крахмал и какао-порошок в большую миску. Отделить желтки от белков. Венчиком растереть желтки, постепенно всыпая 1 ст. л. сахарной пудры. Добавить в миску с сухой смесью. Взбить белки с 0,5 ст. л. сахарной пудры в крепкую пену и смешать с мучной смесью и ромовой эссенцией.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом разъемную форму для выпечки диаметром 20 см и перелить в нее тесто. Запекать 15 мин.

3 Достать готовый корж из формы и охладить на решетке. Когда корж полностью остынет, разрезать его по горизонтали на две равные части.

4 Один круг бисквита уложить на дно формы-купола вместимостью 600 мл, подрезать его так, чтобы он закрыл всю внутреннюю поверхность формы. Плотно прижать руками.

5 Отварить вишню в 0,5 л воды, 5 мин. Дать остыть. Отбросить на дуршлаг и смешать с творогом и 0,5 ст. л. сахарной пудры.

6 Наполнить форму с бисквитом ягодно-творожной смесью, накрыть вторым коржом. Лишнее тесто срезать. Поставить сверху формы блюдце с грузом и убрать в холодильник на 2–3 ч. Перед подачей к столу перевернуть десерт на тарелку, снять форму, посыпать оставшейся сахарной пудрой.

scanned by Reina

бланманже с гранатом

Время приготовления: 25 мин. + 3 часа
Порций: 8

1

2

3

ЧТО НУЖНО:

200 г очищенного миндаля
1 стакан сахара
0,5 л молока
25 г желатина
300 мл сливок жирностью 35%
2 больших спелых граната

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль с 2 ст. л. сахара измельчить в муку. Молоко вскипятить вместе с 4 ст. л. сахара. Всыпать миндаль, снять с огня. Оставить на 1 ч. Желатин замочить в небольшом количестве воды, дать набухнуть, затем отжать.

2 Молоко процедить, прогреть, не доводя до кипения. Добавить желатин. Взбить сливки и добавить их в молоко. Перелить смесь в форму и поставить в холодильник на 3 ч.

3 Гранаты очистить. Отложить 1 ст. л. зерен, остальные измельчить в блендере. Процедить, добавить оставшийся сахар, проварить 20 мин., остудить. Выложить бланманже на блюдо, полить сиропом, посыпать гранатовыми зернами.

scanned by Reina

наливка из чернослива

ЧТО НУЖНО:

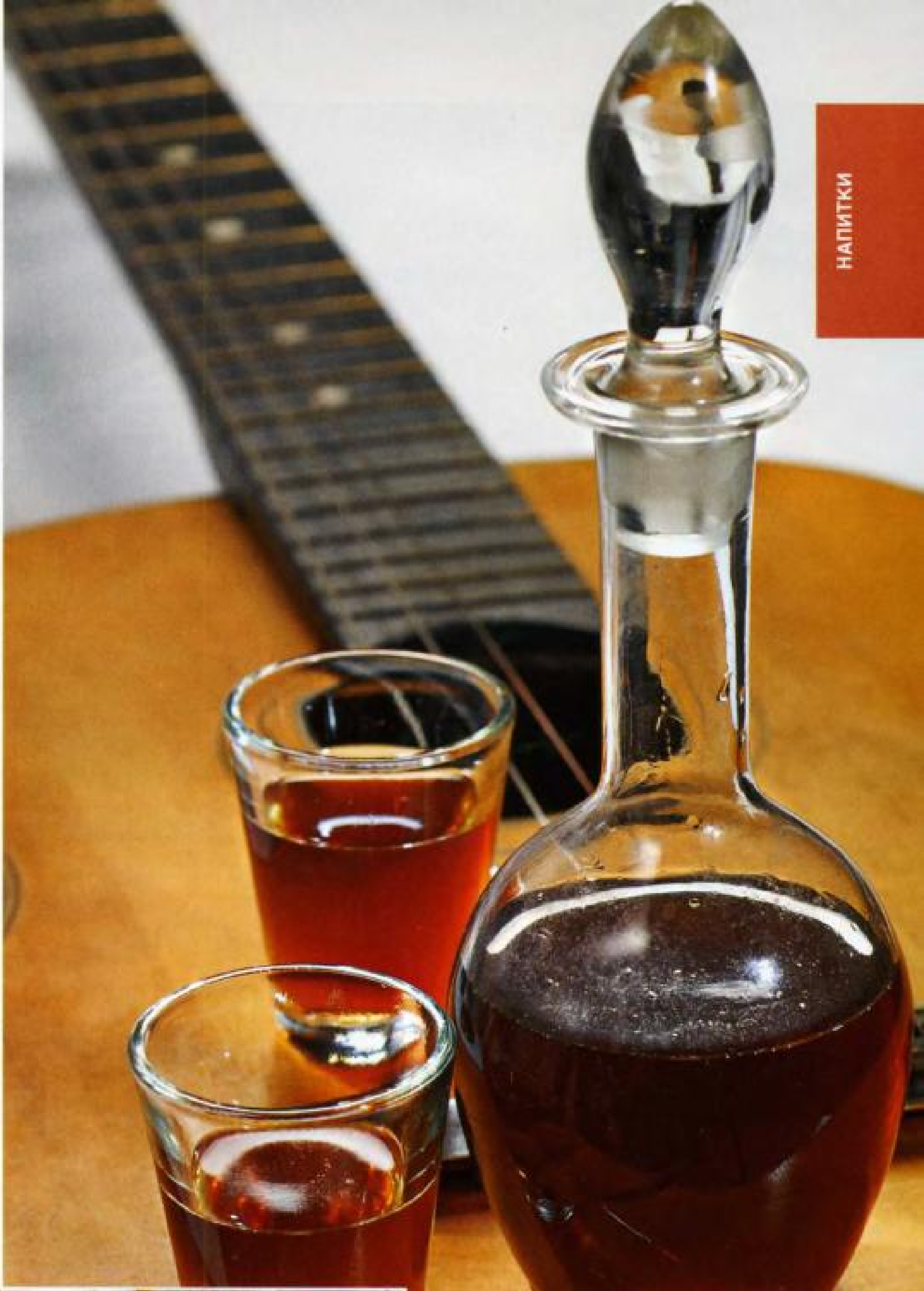
250 г	чернослива
1 л	водки
250 мл	спирта

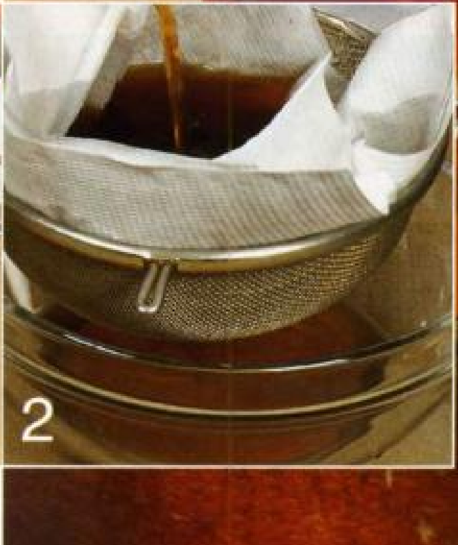
Время подготовки: 6 недель
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10–15

ЧТО ДЕЛАТЬ:

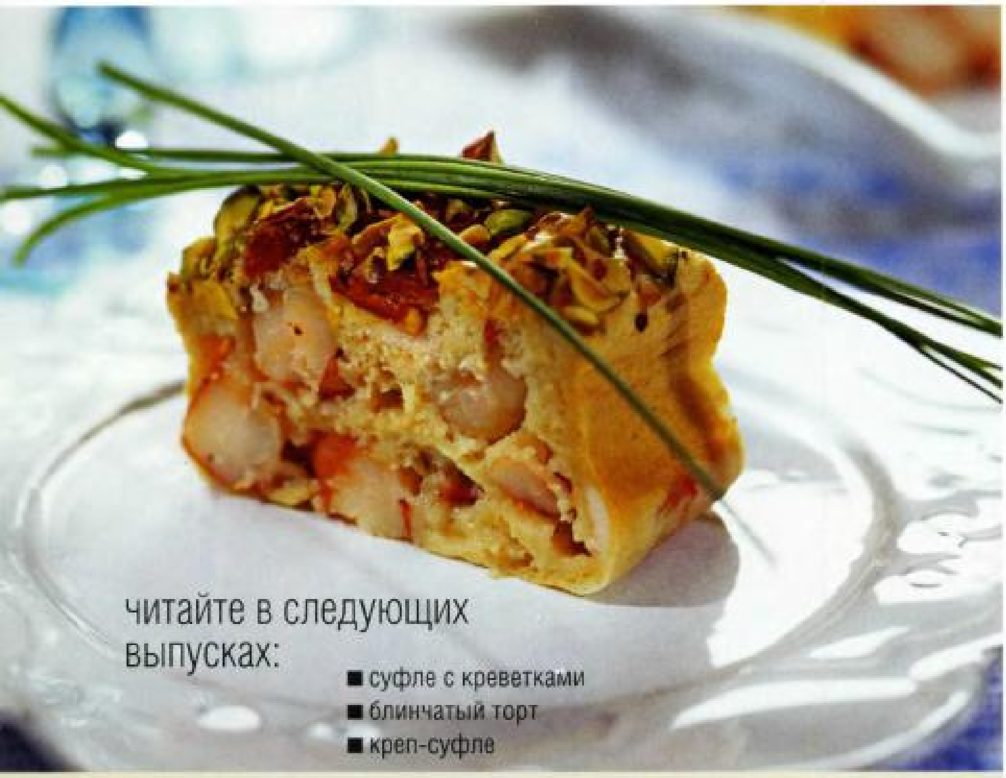
1 Чернослив промыть и нарезать кусочками, удалив косточки. Положить в стеклянную бутыль, залить спиртом и водкой, плотно закупорить. Дать настояться в течение 5–6 недель. Бутыль необходимо встряхивать каждые 2–3 дня.

2 Настой процедить, перелить в другую бутылку. Оставшийся чернослив залить 250 мл воды, дать настояться 1–2 дня. Влить жидкость в приготовленный настой. Тщательно перемешать. Через 3–4 дня аккуратно перелить наливку в другую посуду, оставив скопившийся осадок на дне. Процедить через полотняную салфетку и разлить по бутылкам.





scanned by Reina



читайте в следующих выпусках:

- суфле с креветками
- блинчатый торт
- креп-суфле

следующий номер выйдет 23 февраля

в новом журнале

«КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

№04 (60) февраль 2009

- чизкейк с абрикосовым желе
- нью-йоркский чизкейк
- яблочный чизкейк
- ананасовые пирожные
- финиковый рулет

чизкейки

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 04(126), февраль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрич,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 186 650 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• в евро
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 780 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.
Для остальных стран – $10.50.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 773301001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 773301001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

scanned by Reina

SAMSUNG
SAMSUNG
Samsung
Super Grille II
PG838R(S,SB) / PG878KSTR / PG836R(S)
Даже мужчины полюбят готовить
С микроволновой печью Samsung Super Grille II каждый почувствует себя на кухне уверенно. Благодаря комбинации трех видов гриля – керамического, кварцевого и ТЭНового – блюдо равномерно прожаривается с обеих сторон, его не надо переворачивать, а время приготовления значительно сокращается. Сочное внутри, с аппетитной хрустящей корочкой – угощение, от которого невозможно отказаться. Super Grille II. Готовить – одно удовольствие.
Единая служба поддержки: 8-800-200-0-400 (звонок по России бесплатный).
Галерея Samsung: г. Москва, ул. Тверская, д. 9/17, стр. 1. www.samsung.ru. Товар сертифицирован. Реклама.
scanned by Reina